





**In merito alle emissioni in atmosfera:**

ai sensi del D.lgs. 152/06:

- è stata inoltrata richiesta di autorizzazione alle emissioni in atmosfera ai sensi dell'art 269;  
 allega dichiarazione asseverata di professionista abilitato di attività in deroga ai sensi dell'art 272.

**In merito alla prevenzione degli incendi:**

che l'azienda, o parti di essa, rientrano tra le categorie comprese nelle tabelle di cui alla L. 689/59 e/o D.M.16/2/82 con obbligo di Certificazione Prevenzione Incendi.

**SI**

**NO**

**IL SOTTOSCRITTO DICHIARA INOLTRE**

Che il responsabile dell'attività è Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Data di nascita LL LL LL LL LL Cittadinanza \_\_\_\_\_

Luogo di nascita: Comune \_\_\_\_\_ (prov. \_\_\_\_ ) Stato \_\_\_\_\_

Residenza: Comune \_\_\_\_\_ (prov. \_\_\_\_ ) Via/P.zza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Firma\*

\_\_\_\_\_

**IL RESPONSABILE DELL'ATTIVITÀ ai sensi dell'art. 4, comma 2  
ASSICURA**

**l'utilizzo delle materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro, e la qualità del prodotto finito**

Firma\*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_   
\* Il responsabile dell'attività può essere anche soggetto diverso dal dichiarante titolare / legale rappresentante



## ALLEGA

- n. 1 copia fotostatica del documento di identità;
- n. 1 autorizzazione sanitaria della competente A.S.L.;
- n. 1 richiesta autorizzazione alle emissioni in atmosfera (ove necessario);
- n. 1 copia autentica del titolo abilitativo edilizio;
- n. 1 copia autentica dell'autorizzazione di agibilità dei locali/collaudato ai sensi dell'art. 9 D.P.R. 447/98 e s.m.i.;
- n. 3 copie di relazione tecnica<sup>1</sup>;
- n. 3 copie di planimetria dei locali in scala adeguata redatta da un tecnico abilitato e riportante: altezze, superfici aereo/illuminanti, indicazione d'uso dei singoli locali, principali attrezzature, schema smaltimento acque e liquami, compresi eventuali impianti di aerazione meccanica;

**Il/la sottoscritto/a dichiara di essere consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità.**

**Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n° 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.**

Data

Firma

---

---

**Firma da apporre davanti all'impiegato oppure  
allegare fotocopia di documento di identità in  
corso di validità**

---

### Note

<sup>1</sup> La relazione tecnica dovrà contenere:

- a) sommaria descrizione dei locali, impianti ed attrezzature;
- b) descrizione delle procedure e modalità di svolgimento dell'attività;
- c) indicazione degli alimenti che si intendono produrre, preparare, confezionare, vendere o tenere in deposito e dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione degli stessi;
- d) valutazione del rapporto aereo/illuminante;
- e) indicazione sul tipo di approvvigionamento idrico e descrizione di eventuali impianti di deposito e trattamento acque; in caso di approvvigionamento idrico diverso dal pubblico acquedotto, deve essere acquisita certificazione di idoneità per uso potabile dell'acqua rilasciata, da non oltre 90 giorni, dall'Unità Operativa di Igiene Pubblica dell'Azienda A.S.L.;
- f) descrizione delle modalità di smaltimento delle acque reflue con indicazione del recettore finale dello scarico;
- g) descrizione delle modalità di smaltimento dei rifiuti solidi;
- h) descrizione delle modalità di allontanamento vapori o fumi (solo per le attività che prevedono la cottura di alimenti);
- i) per gli esercizi con impianto di aerazione meccanica devono essere descritte le modalità di funzionamento dello stesso;
- j) sistemi di sterilizzazione e disinfezione adottati;
- k) notizie relative al D.Lgs. 155/97 (autocontrollo e formazione del personale).